

# ぶどう山椒

「緑のダイヤ」と異名をとる、  
辛味が強く、香り高い山椒界の最高級品

## ◎特徴

山椒品種のひとつ。ぶどうの房のように実り、粒形は大きく肉厚。食味はピリッと辛味があり、山椒特有の香りが強いのが特徴。

山椒の全国シェア7割を占める和歌山県にあって、有田川町は生産量日本一を誇る。特に、有田川町清水地区はぶどう山椒発祥の地として知られ、古くから香辛料の最高級品として取引業者や市場から高い評価を得ている。



ぶどう山椒

## ◎来歴

天保時代（1830～1844）に有田川町遠井地区に自生していたものを植えたのが始まりとされ、当時は薬用として利用されていた。



山椒のチーズケーキ

◎旬 5月上旬～8月中旬

◎産地 有田川町

◎生産量 約160t（H24年度）



山椒入りサバめし

## ↓ 食べ方！

収穫時期で食べ方が異なる。5月に未熟果で収穫する実山椒（みざんしょう）は、主に佃煮に利用され、6～7月の完熟果で収穫する乾山椒（ひざんしょう）は、粉末にして香辛料として使用される。

オススメ調理法：佃煮、香辛料など

○出荷期間：5月～8月

○問い合わせ先：JAありだ（0737-53-2324）